

東京での宮崎入門はここ！

—みやこんじょ（新宿）—

1. お店情報

- (1) 店名：みやこんじょ
- (2) 住所：東京都新宿区歌舞伎町1-12-9 タテハナビルB1
- (3) TEL：03-3232-1234
- (4) 営業時間：
月～金、祝前日 18:00～24:00（料理 L.O. 22:30 ドリンク L.O. 23:30）
土、日、祝日 16:50～24:00（料理 L.O. 22:30 ドリンク L.O. 23:30）
- (5) 定休日：無
- (6) ジャンル：居酒屋
- (7) HPリンク：<https://miyakonjo.owst.jp>

2. 訪問記録

歌舞伎町のどまん中にある宮崎

映画やドラマでよく見聞きする大繁華街、新宿・歌舞伎町。ゴジラが目印「TOHO シネマズ」の裏手にあるビルの地下1階、ここが今日のお店『みやこんじょ』さんです。



扉を開くと、オーナーのヒロさんがにこやかな笑顔でお出迎え。広々として開放的な店内に入ると奥にある10人掛けほどの円卓テーブル席に案内されました。3人で予約していた我々はドキドキ…。この配席のからくりは、後ほどゆっくりとお話するとして。

壁には宮崎のポスターやスコール、ヨーグルッペなどの宮崎県民熱愛ドリンク、焼酎瓶、フリーペーパー、甲子園出場校のペナント、方言カレンダー、サーフボードまで！

ここは本当に歌舞伎町？ 牟田町では？ と錯覚するこの場所には、ディープ宮崎が広がります。（※牟田町は、宮崎県都城市の繁華街です。）

居酒屋ならではの豊富なドリンクメニュー

宮崎の焼酎をはじめ、ビール、カクテルにジュース。各所に「宮崎」の文字があり迷いますが、今日は都城の本格焼酎『霧島』をチョイス。

ですが、この後も迷います。地元宮崎でしか飲めない『霧島』から、昨年登場したばかりの『虎斑霧島』まで種類がいっぱい。

まずは『虎斑霧島の水割り』と『白霧島のお湯割り』で乾杯。疲れた体に水割りの焼酎が、冷えた体にお湯割りの焼酎が染み渡ります。



歌舞伎町で、ふるさとの母の味が

お通しで出てきた煮物は、ほんのり甘い母の味。豚バラ肉と大根、人参にしみ込んだやさしい味は、鹿児島県出身の方が調理され、ヒロさんの一発合格が出た味付けだとか。

さて、焼酎のアテは何にしましょうか？

迷っている間に、私たちのテーブルにはカップルと女性2人組が案内され、サクサクと注文していきます。聞き耳を立てていると2組とも『チキン南蛮』を注文。やはり人気のメニューなのですね。

しかし、我々はまずは『豚のとろーりナンコツ煮』と『がね』、『レタス巻き』、『宮崎直送鶏の炭火鉄板焼』と郷土料理のフルコースをチョイス。

大きな円卓テーブルのひみつ ～知らない客同士も意気投合！オーナーの妙技～

そうしている間も、ヒロさんは店内を忙しく動き回り、お客さんに軽快な質問を投げかけて、テーブルを盛り上げます。



私たちのテーブルでも、ヒロさんの登場により、隣に座るカップルのお二人は、男性に本物の『チキン南蛮』を味わってもらうために来店したことが判明！

「東京のチキン南蛮は、チキン南蛮じゃない」と語る女性は都城出身。さらに「どこ中学ね？」と質問は続き、「だったら〇〇を知っているんじゃないの？」と地元話はテーブル全体を巻き込んで広がっていきます。

そうなんです。大きなテーブルのひみつとは、相席となったお客さん同士で話が弾むといったもの。話に花が咲き、すぐに打ち解け、一気に会話の輪が広がります。

この仕掛けは、オーナーのお人柄と熟練の技がカギとなるものです。

しかし、面白いことに、お料理が運ばれてくると、皆さん食べることに夢中。この程良い距離感のある空間が素敵です。

「これこれ！」ふるさとの懐かしい味を堪能

私たちにもお料理が到着し、早速、いただきます。

『豚のとろりナンコツ煮』は、白だしと醤油の味付けがしっかり付いていて、焼酎によく合います。「これこれ！」。ナンコツを味わいながら、ここは都城駅前かと気が緩みます。

ですが、まだまだ焼酎が足りず、お隣の女子2人組に話しかける勇気が出ません。

そして、『がね』。

家庭や地域によって材料も味付けも見た目も違うこの郷土料理。こちらの『がね』は、甘藷がたっぷり、衣がちょっぴり甘めのお菓子タイプ。何を入れるかによって地元の田舎具合が判明するという面白話で盛り上がります（笑）

『レタス巻き』の具はエビ！「これこれ」のフレーズが出まくりです。端っこのレタスが飛び出ているところもポイントですよ！

醤油はもちろん「ヤマエの醤油」。この甘い醤油とマヨネーズ、酢飯のコラボレーションが絶品です。お酒を飲みながら食べたくなるお米がここに 있습니다。

そして、やっぱり食べたい『宮崎直送鶏の炭火鉄板焼』。「そうそう、これ」。もう言葉はいりません。



円卓テーブルと焼酎の力を借りて、話しかけてみよう！

お酒もだいぶ進んで、いい感じに酔いもまわり、いざ、キラキラ女性2人組にアタックです！

お話を伺うと、お二人とも東京都出身。お一人は以前お知り合いに連れてきてもらい、今日が2回目とのこと。もう一人は初来店。元々はもう1人宮崎出身のお友達と3人で来る予定だったとのこと。

普段は別々の場所で働く同僚と出かけるのが気晴らしになると言い、「チキン南蛮おいしい」とご満悦。思わずこちらも嬉しくなります。

宮崎出身のお友達が来られなかったのに、宮崎料理を食べながら、宮崎の話で盛り上がる。そ

んな素敵なお二人が美味しそうに食べているのを見たら、頼んじゃいますよね。「すみません、チキン南蛮を追加で〜！」



そして、気がつけば、広い店内は老若男女の笑顔でいっぱい。

さらに、店員さんが撮ってくれた写真が、後日ヒロさん直筆の茶封筒で手元に届いたり、誕生日のお客さんへは手作りケーキ、スパークリングワイン、オリジナルTシャツでのお誕生祝いなど、『みやこんじょ』のおもてなしはとどまるところを知りません。

美味しい料理と焼酎、宮崎色満載の店内とヒロさんをはじめとする店員の醸し出すこの雰囲気、ここに来ればだれもが宮崎のファンになります！

焼酎飲みながら歌いたくなったあなた、向かいの『MR. HERO』へ！

『みやこんじょ』の向かいには、ヒロさんのお店がもう1軒。その名も『MR. HERO(別名：みやこんじょ2)』。男性3,000円、女性2,500円で3時間カラオケ付き飲み放題(宮崎本格焼酎、生ビール、など)。みやこんじょからの2次会なら男女とも2時間2,000円ともはや宮崎価格！目的に応じてこちらもぜひ！

東京での宮崎の玄関口

『みやこんじょ』でたっぷりと「はじめまして」のお客さんとの会話を楽しんで、そしてふるさとの温かさに触れました。

お客さんの半数は、ふるさと宮崎に触れたくて、繋がりがたくて来店される方、残りの半数は、宮崎料理のお店とは知らずにやって来る方だそうです。

「宮崎を知らない人が宮崎を知るきっかけ、宮崎を深く知る入り口に『みやこんじょ』があれば」とヒロさん。

まさに、東京での宮崎の玄関口『みやこんじょ』。

いつか、あなたとご一緒できる日を楽しみにしています。